

ИНСТРУКЦИЯ по использованию посуды из бамбука и дерева

BergHOFF®

Посуда, сделанная из бамбука / дерева, прекрасно подходит для использования на Вашем столе, изготовлена из экологически чистого материала – бамбука / дерева и обладает всеми его полезными свойствами, проста в уходе и очень красива. Доски из бамбука / дерева можно использовать для грубой нарезки и рубления.

Применение посуды из бамбука / дерева:

- Ваша новая разделочная доска готова к использованию как только вы принесли ее домой. Просто помойте ее в теплой воде с помощью губки, затем вымойте большим количеством чистой воды и высушите полотенцем. Нет необходимости как-либо обрабатывать разделочную доску перед применением.
- Используйте посуду исключительно для бытовых нужд и согласно указаниям, изложенным в данной инструкции.
- Всегда используйте разные доски для нарезки овощей, мяса, рыбы и хлеба, чтобы сохранить естественный вкус продуктов.

Уход за посудой из бамбука:

- После использования сполосните посуду из бамбука под струей теплой воды, при сильных загрязнениях можно использовать мягкую губку или салфетку с любым жидким моющим средством. Вымытую посуду из бамбука / дерева обязательно вытрите насухо салфеткой (если доску использовали для разделки сырого мяса - необходимо продезинфицировать ее).
- Не используйте абразивные пасты, сильнодействующие кислотные средства для посуды из бамбука / дерева.
- Нельзя класть бамбуковую / деревянную разделочную доску или любые другие изделия из бамбука / дерева в посудомоечную машину, так как они не предназначены для мытья в посудомоечных машинах. Изделия на заводе покрываются пищевым минеральным маслом, но оно не может защитить доску от воздействия высоких температур в посудомоечной машине. Под воздействием высокой температуры в посудомоечной машине доска высохнет и появятся трещины, что сократит срок службы доски.
- Если посуда из бамбука / дерева впитала неприятный запах, его легко можно удалить, протерев посуду теплой водкой.
- Нельзя ставить хлебницы на деревянном основании на СВЧ печь, рядом с газовыми и другими видами плит, рядом с батареями, на подоконник, рядом с раковиной и в местах повышенной влажности, следует предохранять от резких перепадов температур. Хлебницы нельзя мыть обычным способом, нужен более деликатный уход: протрите основание хлебницы влажной салфеткой, а затем высушите бумажным полотенцем.
- Храните посуду из бамбука / дерева в сухом прохладном месте .

Внимательно прочитайте инструкцию перед использованием посуды!